

# La Cave du Grand-Bec

## Carte des Vins



*Les vins dont on se souvient ne sont pas spécialement les plus fins,  
les meilleurs crus ne sont pas une garantie de plaisir  
si nourriture et contexte ne sont pas favorables ...*

*H.WARNER ALLEN*

*Dominique et son équipe s'activent en cuisine*

*pour travailler des produits de qualité*

*... Laissez-leur un peu de temps ...*

*Pour transformer ces quelques instants en plaisir,*

*nous vous invitons à déguster :*

*Nos apéritifs de fabrication artisanale*

*5,00 € (5cl)*



*à la framboise*

*à la fraise des bois*

*à la gentiane*

*au genépi*



*Une coupe de Champagne Brut*

*9,00 € (12 cl)*

# La Savoie

<b>Vins Rouges</b>		37,5 cl.	75 cl.
<b>Mondeuse d'Arbin– AOC - Domaine de l'Idylle</b> <i>Des arômes concentrés de petits fruits rouges et de fleurs printanières. Une Mondeuse « idyllique » à découvrir sur nos viandes rouges et gibiers.</i>			<b>29,00 €</b>
<b>Pinot - AOC - Domaine de l'Idylle</b> <i>Des arômes de petits fruits rouges. Un Pinot Noir original à découvrir.</i>			<b>29,00 €</b>
<b>Gamay « Vieilles Vignes » AOP - Cru Jongieux - François Carrel</b> <i>Puissance en bouche et complexité aromatique. Il a tous les atouts d'un grand !</i>		<b>17,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Persan - AOP - Domaine Saint Germain</b> <i>Vieux cépage savoyard cultivé sur 3 ha seulement à découvrir par curiosité ou pour le plaisir ! Vin puissant et charpenté développant des arômes de framboise, de violette, de fruits rouges et de cuir.</i>			<b>31,00 €</b>
<b>Vins Rosés</b>			
<b>Rosé - AOC - Domaine de l'Idylle</b> <i>Très agréable en bouche avec des arômes de petites fleurs blanches.</i>		<b>15,00 €</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Vins Blancs</b>			
<b>Apremont Vieilles Vignes– AOP - Domaine Blard et Fils - Cuvée Thomas</b> <i>Issu de ceps de quarante ans, ce millésime libère des parfums de chèvrefeuille et de silex. Un agréable prélude à la fraîcheur minérale de la bouche, qui séduit dès l'attaque.</i>			<b>28,00 €</b>
<b>Roussette (cépage Altesse) – AOP - La Cave du Prieuré– Barlet Raymond &amp; Fils</b> <i>Robe jaune pâle, nez fruité, ananas, pêche, cire d'abeille, bouche riche, moelleuse, avec une bonne persistance.</i>			<b>28,00 €</b>
<b>Chignin Bergeron - AOC - Yves Girard- Madoux</b> <i>De l'ampleur, du gras, un grand blanc de Savoie.</i>		<b>19,50 €</b>	
<b>Chignin Bergeron – AOP – Philippe &amp; Sylvain Ravier</b> <i>Un Chignin Bergeron incontournable, ample et gourmand, élevé sur lies. Bouquet complexe de fleurs, fruits confits, épices et notes briochées.</i>			<b>35,00 €</b>
<b>Roussette « Château de Monterminod » - AOP - Maison Perrier et Fils</b> <i>Production exceptionnellement faible. Vendanges manuelles d'une altesse ramassée très mûre. Un vin jaune et brillant. Subtil et frais, notes fleuries et fruitées au nez, équilibré et très structuré à la fois vif et plein avec un très bel amer de l'écorce d'orange en fin de bouche.</i>		<b>27,00 €</b> <i>(50 cl)</i>	<b>37,00 €</b>
<b>Roussette Marestel « La Favresse » – AOC - La Cave du Prieuré – Barlet Raymond &amp; Fils</b> <i>Vin souple et légèrement moelleux avec des parfums d'amande, de noisette et de vanille. Vin élevé traditionnellement en fût de chêne.</i>			<b>37,00 €</b>
<b>Le Jardin de Mathilde – AOP Savoie – Domaine Jacqueline Père &amp; Filles </b> <i>Chardonnay haut de gamme et singulier en Cuvée Parcelaire, élevé plus de 12 mois en fût de chêne</i>			<b>37,00 €</b>

# Nos coups de cœur

<b>Vins Rouges</b>	37,5 cl.	75 cl.
<p><b>Rasteau Les Travès - Domaine des Coteaux des Travers -Côtes du Rhône -Aoc Rasteau</b>            Ce vin élaboré en biodynamie, est fruité et gourmand.            On retrouve les fruits rouges avec une note finale de réglisse mentholée. Frais et gourmand, ce vin se dégustera en apéritif ou avec une viande blanche comme rouge.</p>		<b>29,00 €</b>
<b>Vins Rosés</b>		
<p><b>Symphonie Rosé - Le Caveau Bugiste - Aoc Bugey</b>            Cette « Cuvée Symphonie » est l'accord harmonieux de 3 cépages dont elle a su tirer le meilleur : La noblesse enjouée du Pinot Noir, La fraîcheur guillerette du Gamay, la douceur du Pinot Gris. Chacun des 3 cépages est cueilli à maturité et est pressé immédiatement sans macération afin d'obtenir un rosé délicat, d'une belle couleur rose pâle et d'une grande finesse. Son nez complexe de fruits rouges (fraise, framboise) et ses notes d'agrumes en font un vin rosé complexe, subtil et délicat.</p>		<b>28,00 €</b>
<b>Vins Blancs</b>		
<p><b>Secret - Le Caveau Bugiste - Aoc Bugey</b>            Quels cépages composent ce vin ? De quels terroirs est-il issu ? Comment a-t-il été vinifié et élevé ? Quel est le millésime ? A vous de deviner !            Si le mystère est entier, c'est pour vous permettre de goûter en toute objectivité cette nouvelle cuvée et peut-être de percer ses secrets...</p>		<b>35,00 €</b>
<p><b>Le Jardin de Mathilde – AOP Savoie – Domaine Jacqueline Père &amp; Filles</b>             Chardonnay haut de gamme et singulier en Cuvée Parcellaire, élevé plus de 12 mois en fût de chêne. Nez intense aux notes toastées de beurre &amp; d'agrumes, une bouche onctueuse, jolie complexité aromatique et persistance sur une finale citronnée.</p>		<b>37,00 €</b>
<p> Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert</p>		



# La Vallée du Rhône

<b>Vins Rouges</b>		37,5 cl.	75 cl.
<b>Côtes du Rhône village A.O.C. Vignoble de Coste Clavelle</b> <i>Robe rouge rubis livrant des notes de fruits confits et de sous-bois pour une finale épicée</i>		19,00 € (50 cl)	28,00 €
<b>Vacqueyras – A.O.C. Domaine le vieux clocher J.M. ARNOUX</b> <i>Une robe grenat profond, de puissants effluves fruités, agrémentés de quelques nuances d'épices.</i>			30,00 €
<b>Crozes Hermitage A.O.C. Domaine Pochon</b> <i>Bouche équilibrée, truffée, finesse pour ce cru de la Vallée du Rhône Nord.</i>		19,50 €	33,00 €
<b>Saint-Joseph – A.O.C. Les Vins de Vienne—Cuilleron Villard Gaillard</b> <i>Un vin élégant, fruité et charnu.</i>			40,00 €
<b>Châteauneuf-du-Pape – A.O.C. Les Granières de la Nerthe</b>  <i>Robe intenses, nez sauvage : Cuire, animal, sur une bouche discrètement boisée. Gras et rondeur donnent un volume optimal au palais. A noter sa belle finale de noyau de cerise.</i>			49,50 €
 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert.			
<b>Le Beaujolais</b>			
<b>Vins Rouges</b>			
<b>Fleurie – A.O.C. Domaine du Granit</b> <i>Robe intense agrémentée de beaux reflets pourpres légèrement violacés. Le nez est très fin se dirigeant vers des arômes de pain chaud, de fruits rouges en gelée, de fleurs printanières.</i>			28,00 €
<b>Morgon – A.O.C. Domaine de Corcelette</b> <i>Belle robe claire au nez d'une grande franchise de petits fruits des bois.</i>		16,50 €	28,00 €
<b>St Amour – A.O.C. Domaine du Granit</b> <i>Une robe rouge rubis soutenue aux reflets grenat, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs comme la mure et la myrtille. On perçoit aussi quelques notes poivrées et de roses séchées.</i>			28,00 €
<b>Moulin à Vent Vieilles vignes – A.O.C. Domaine du Granit "La Rochelle"</b> <i>Robe rubis foncée très dense, ornaît de légers reflets grenat. La bouche charnue et onctueuse. Quelques notes plus épicées en finale apportent un léger croquant.</i>			31,00 €
<b>Vin Rosé</b>			
<b>Rosé d'une nuit - Beaujolais – A.O.C. Château de Corcelles</b> <i>Rond et vif avec une bonne tenue en bouche, dominée par des notes de pamplemousse rose.</i>			27,00 €

# La Bourgogne



<b>Vins Rouges</b>		37,5 cl.	75 cl.
<b>Marsannay – A.O.C. Dominique Laurent</b> <i>Un vin plein et charnu aux arômes de fruits rouges – Une belle fraîcheur minérale en fin de bouche.</i>			<b>54,00 €</b>
<b>Santenay Vieilles Vignes – A.O.C. V.Girardin</b> <i>Doté d'une robe couleur rubis, il exhale des arômes de fruits rouges et témoigne d'une bouche ample et généreuse.</i>			<b>56,00 €</b>
<b>Rully 1<sup>er</sup> Cru – A.C. « Préaux » Domaine P. Jacqueson</b> <i>Nez sur les fruits rouges écrasés, pointe d'épices et de poivre. Bouche robuste sur des tanins affirmés qui se fondent rapidement sur une finale gouleyante, longue et salivante.</i>			<b>54,00 €</b>
<b>Pommard – A.O.C. « Les Trois Follots » Prunier-Bonheur</b> <i>Le bouquet est déjà bien développé avec des notes fruitées, poivrées et de sous-bois. En bouche, on apprécie ses tanins soyeux, et la palette aromatique s'enrichit de notes légèrement boisées - vanillées. Grande persistance aromatique.</i>			<b>85,00 €</b>
<b>Vins Blancs</b>			
<b>Saint Veran – A. C. Domaine Corsin</b> <i>Ce vin présente une robe or pâle et brillante, ourlée de reflets verts. Son nez est expressif, fin et élégant, agrémenté de fines notes boisées. Sa complexité aromatique se construit entre le fruit et les fleurs blanches. Sa bouche est dense, riche, avec des touches minérales prolongées par une jolie finale, généreuse et légèrement acidulée.</i>		<b>19,50 €</b>	<b>36,00 €</b>
<b>Chablis – A.O.C. Domaine Laroche</b> <i>Sec, tendre et frais, au nez de noisette, d'acacia et de chèvrefeuille</i>			<b>42,00 €</b>
<b>Rully – A.C. Domaine P. Jacqueson</b> <i>Le nez évoque les fleurs blanches accompagnées de quelques agrumes frais, la bouche est tendue dotée d'une belle acidité, la finale salivante. Un Rully tout en fraîcheur et finesse.</i>			<b>40,00 €</b>

# Le Bordelais

<b>Vins Rouges</b>	37,5 cl.	75 cl.
<b>Bordeaux – A.O.C. Château Gantonet</b> <i>Un joli fruité, des notes épicées, une bouche ronde et des tanins présents.</i>		<b>29,00 €</b>
<b>Côtes de Bourg – A.O.C. Château De Barbe</b> <i>Une belle robe sombre aux reflets pourpres. Des arômes de raisins mûrs et des notes de cerises. Belle persistance en bouche.</i>	<b>16,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Haut Médoc – A.O.C. Victoria II</b> <i>Un joli Bordeaux facile à boire sur toutes nos viandes.</i>		<b>32,00 €</b>
<b>Château Réaut - Appellation Côtes de Bordeaux Contrôlée</b> <i>Château Réaut vous surprendra par sa puissance, sa rondeur et ses arômes aux notes délicates et épicées.</i>		<b>32,00 €</b>
<b>Saint Emilion - Grand Cru - A.O.C. Clos Petit-Corbin</b> <i>Vin souple et fruité, il est vinifié pour être bu jeune</i>		<b>36,00 €</b>





# La Provence

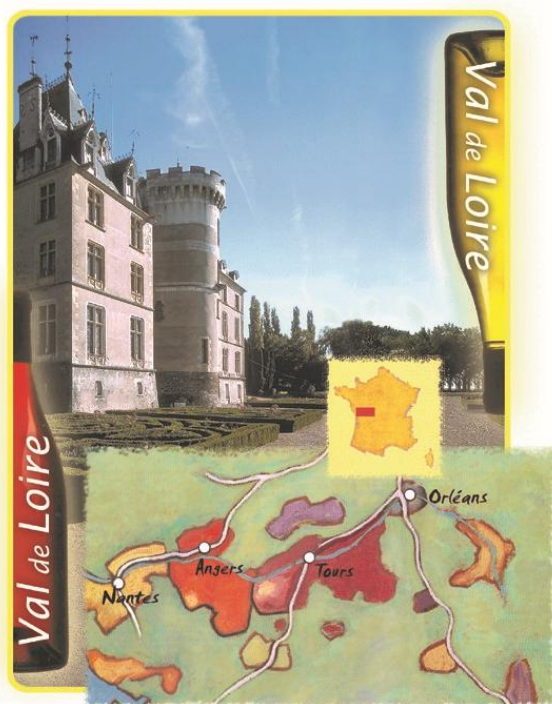
<b>Vins Rosés</b>	37,5 cl.	75 cl.
<b>IGP Vin de pays des Sables de Camargue Gris de Gris - Domaine du Petit Chaumont</b>  <i>Lumineux et délicat, un « Gris de Gris » au nez de fruits blancs.</i>		<b>27,00 €</b>
<b>Côtes de Provence AOC – Romain Desbastides</b> <i>Rosé de couleur pâle, frais et fruité.</i>		<b>28,00 €</b>
<b>Côtes de Provence AOC – Côté Presqu'île, Minuty</b> <i>D'un rose très pâle, élégant et racé. De la fraîcheur et des arômes de pêche</i>		<b>30,00 €</b>
 <i>Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert</i>		

# Le Languedoc Roussillon

<b>Vins Rouges</b>	37,5 cl.	75 cl.
<b>Languedoc – A.O.C. Pic Saint Loup – Mas de l'Oncle Cuvée Élégance</b> <i>Nez intense de fruits noirs. Bouche pleine, riche et veloutée. Tannins soyeux sur une jolie fraîcheur.</i>		<b>32,00 €</b>
<b>Languedoc – A.O.C. La Clape – Château Rouquette sur Mer</b> <i>Noblesse et fruité, plus de complexité par un élevage en fût de chêne</i>		<b>30,00 €</b>
<b>Vin Blanc</b>		
<b>Languedoc – A.O.C. La Clape – Château Rouquette sur Mer</b> <i>La grande finesse d'un vin blanc floral et fruité</i>		<b>30,00 €</b>

# Le Val de Loire

<b>Vins Rouges</b>	37,5 cl.	75 cl.
<b>St Nicolas de Bourgueil – A. C. « Les Rouillères » Domaine Mabileau</b>  <i>D'une robe rubis aux nuances de cerise, il exhale des arômes de fruits rouges, une attaque légère ainsi qu'une belle souplesse en bouche.</i>		<b>32,00 €</b>
<b>Sancerre – A.O.C. Domaine Les Châtaigniers</b> <i>En bouche, l'attaque est fraîche, la structure ronde est soutenue par des tanins assouplis.</i>		<b>40,00 €</b>
<b>Vin Blanc</b>		
<b>Sancerre – A.O.C. Domaine Les Châtaigniers</b> <i>Sur ce terroir calcaire, le sauvignon blanc s'exprime magnifiquement à travers des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche on est séduit par le mariage de la souplesse et de la fraîcheur.</i>		<b>40,00 €</b>
 <i>Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert</i>		



## Nos Vins Mousseux

<b>Savoie</b>	37,5 cl.	75 cl.
<b>Crémant de Savoie - AOC - Domaine de l'Idylle</b> <i>Vendanges manuelles en cagette.</i> <i>Le nez est dominé par des arômes floraux, on perçoit des notes briochées. En bouche, la bulle est soyeuse et d'une belle longueur. Conseillé à l'apéritif et au dessert.</i>		<b>32,00 €</b>
<b>Bugey</b>		
<b>Brut de Chardonnay Méthode traditionnelle - Cuvée Prestige - Aoc Bugey</b> <i>Cette cuvée prestige 100% Chardonnay vous séduira par la délicatesse de ses bulles. Son nez est fruité et frais sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Ce Brut de Chardonnay se servira à l'apéritif. Ample et expressif, il peut aussi accompagner tout un repas.</i>		<b>32,00 €</b>
<b>Cerdon Moulin d'Amont Rosé - Dubreuil et Fils - AOC Bugey Cerdon</b> <i>La bouche est intense, l'attaque est ronde et élégante et les bulles très fines.</i> <i>Arômes de fruits rouges, framboises et fraises des bois...</i> <i>Très agréable à l'apéritif comme au dessert il s'accorde à merveille avec du chocolat, des fruits rouges ou même du foie gras.</i>		<b>30,00 €</b>

## Nos Champagnes

	37,5 cl.	75 cl.
<b>Nicolas Feuillate – AOC - Brut</b> <i>Un nez floral et de fruits à chair blanche</i>		<b>60,00 €</b>
<b>Veuve Pelletier - AOC - Brut</b> <i>Une jolie robe pâle aux reflets or traversée de petites bulles fines et vives ; un nez très aromatique sur les agrumes et les fruits</i>	<b>39,00 €</b>	<b>55,00 €</b>

# Moelleux & Liquoreux

<b>Notre voisin italien</b>		75 cl.
<b>Moscato d'Asti – DOGC Ca'dei Mandorli</b> <i>Blanc perlant. Une gourmandise intensément fruitée</i>		<b>30,00 €</b>
<b>Bugey</b>	50 cl.	
<b>Vin Doux naturel - Domaine des Coteaux de Travers -Aoc Rasteau</b> <i>Ce vin doux naturel ambré, élaboré en biodynamie, présente une jolie couleur ambre orangée. On découvre un nez élégant, sur des arômes de fruits secs. Sa bouche est soyeuse, sur des arômes d'abricot et de miel. A déguster en apéritif, avec du foie gras, des fromages persillés ou en dessert.</i>	<b>32,00 €</b>	





Grappes rôties par un Botrytis bien sec



Evolution des grains de raisin :  
Grain jaune, pourri plein, botrytisé et rôties

# Nos Vins au Verre

<b>Vins Blancs</b>	75 cl.	Le Verre (12 cl)
<b>Roussette (cépage Altesse) – AOP - La Cave du Prieuré</b> <i>Robe jaune pâle, nez fruité, ananas, pêche, cire d'abeille, bouche riche, moelleuse, avec une bonne persistance.</i>	<b>28,00 €</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Le Jardin de Mathilde – AOP Savoie – Domaine Jacqueline Père &amp; Filles</b>  <i>Chardonnay haut de gamme et singulier en Cuvée Parcellaire, élevé plus de 12 mois en fût de chêne. Nez intense aux notes toastées de beurre &amp; d'agrumes, une bouche onctueuse, jolie complexité aromatique et persistance sur une finale citronnée.</i>	<b>37,00 €</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Vin Rosé</b>		
<b>Gris de Garille – Vignoble Lorgeril - IGP Pays d'Oc Cité de Carcassonne</b> <i>Robe rose pâle, légèrement cuivrée. Au nez, note de baies rouges. En bouche, il est rond et onctueux.</i>		<b>7,00 €</b>
<b>Vins Rouges</b>		
<b>Rasteau Les Travès - Domaine des Coteaux des Travers -Côtes du Rhône -Aoc Rasteau</b> <i>Ce vin élaboré en biodynamie, est fruité et gourmand. On retrouve les fruits rouges avec une note finale de réglisse mentholée. Frais et gourmand, ce vin se dégustera en apéritif ou avec une viande blanche comme rouge.</i>	<b>29,00 €</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Languedoc – A.O.C. Pic Saint Loup</b> <i>Nez intense de fruits noirs. Bouche pleine, riche et veloutée. Tannins soyeux sur une jolie fraîcheur.</i>	<b>32,00 €</b>	<b>8,00 €</b>
 <i>Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, contrôlée par Ecocert.</i>		

